Boscaiola



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolle bianche: 1
- Funghi porcini: 400 gr
- Olio evo: 40 cl
- Olive nere denocciolate: 40 gr
- Pancetta affumicata: 200 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale fino: q.b.
- Timo: 2 rametti

Preparazione

1. Pulire i funghi porcini raschiandoli con un coltellino e strofinandoli con un panno umido per eliminare il terriccio, quindi tagliarli orizzontalmente a fettine.
2. Tagliare poi la pancetta affumicata a listarelle, le olive denocciolate e tritare finemente la cipolla.
3. In una padella antiaderente rosolare la pancetta per un paio di minuti senza aggiunta di grassi.
4. In un'altra padella antiaderente versare l'olio e mettere ad appassire la cipolla finemente tritata, quindi aggiungere i funghi porcini tagliati a listarelle e lasciare cuocere per qualche minuto, mescolando di tanto in tanto, infine aggiungere anche la pancetta.
5. Unire la **Polpa Fine Pomì** e mescolare bene gli ingredienti aggiustando di sale e pepe.
6. Per ultimo, aggiungere il timo tritato finemente insieme alle olive e fare cuocere il tutto per altri 5 minuti.

For this recipe we used:

Polpa Fine 300 gr

